

Prevención ante el riesgo laboral

FORMACION DE COCINERAS



RIESGO.

„Caída de personas al mismo nivel.

FACTOR DE RIESGO.

„restos de suciedad en el suelo.

„elementos derramados como aceites, agua, pieles que pueden hacer resbalar.

„no llevar calzado adecuado.

MEDIDAS PREVENTIVAS.

Mantener orden y limpieza en las zonas de trabajo.

Llevar calzado con suela antideslizante.



RIESGO.

.Caída de objetos en manipulación manual.

FACTOR DE RIESGO.

.manipulación de elementos en las tareas propias de cocina.

MEDIDAS PREVENTIVAS.

Extremar las precauciones cuando se manipulan herramientas y materiales propios de las tareas a realizar.

RIESGO.

.Cortes y pinchazos por objetos y o herramientas.

FACTOR DE RIESGO.

.Manipulación de elementos en las tareas propias de cocina como cuchillos, tijeras...

MEDIDAS PREVENTIVAS.

Extremar las precauciones cuando se manipulan herramientas y materiales propios de las tareas a realizar que corten.

Utilizar los útiles de cocina para lo que fueron creados.

Guardar después de utilizarlos en fundas, si las tuvieran y de forma ordenada tanto en cajones como en cuchilleros, etc.



RIESGO.

.Atrapamiento por o entre objetos.

FACTOR DE RIESGO.

.Manipulación de maquinas propias de cocina como trituradoras, cortadoras de fiambre...

MEDIDAS PREVENTIVAS.

Extremar las precauciones cuando se manipulan máquinas propios de las tareas a realizar que corten.

Conocer el manual de instrucciones.

No alterar las máquinas como las diseñó el fabricante.

Usar guantes de malla.

No llevar anillos, cadenas u otros elementos personales que puedan engancharse al usarla.



RIESGO.

.Contactos eléctricos directos.

FACTOR DE RIESGO.

.Manipulación de máquinas enchufadas a la red.

MEDIDAS PREVENTIVAS.

Extremar las precauciones cuando se manipulan máquinas enchufadas. Tener las manos secas.

Conocer el manual de instrucciones.

No alterar las máquinas como las diseñó el fabricante.

Ante cualquier anomalía reparar la máquina y después usarla.



RIESGO.

.Contacto con superficies calientes quemaduras.

FACTOR DE RIESGO.

.Manipulación de ollas, microondas, tostadores, parrillas, hornos, fuego de hornilla...

MEDIDAS PREVENTIVAS.

Extremar las precauciones cuando se manipulan maquinas enchufadas.

Llevar manoplas para sacar las cosas del horno, etc y las ollas.

No aproximarla al cuerpo. Saber dónde se va a colocar antes de cogerla para evitar posibles quemaduras en otros.



RIESGO.

.Exposición a agentes biológicos.

FACTOR DE RIESGO.

.Manipulación de productos crudos.

MEDIDAS PREVENTIVAS.

La manipulación de productos crudos como pescados o carnes siempre se realizan con las manos limpias, se utilizan guantes para evitar contaminarlos.

Después de su manipulación volver a lavarse las manos. No aproximar bayetas de limpieza, tener recogido el pelo, no limpiarse la nariz si se está manipulando dichos productos.



RIESGO.

.Fatiga por carga estática postural.

FACTOR DE RIESGO.

.Realización de trabajos de pie de forma continuada.

MEDIDAS PREVENTIVAS.

Realizar pequeñas pausas cada dos horas para cambiar de postura y tener pequeños descansos.

En caso de mujeres embarazadas poder descansar tumbada en la zona de personal habilitada para ello.

Llevar calzado que permita la circulación de la sangre.

Colocar ambas piernas paralelas cuando se realizan tareas de pie de forma prolongada.



RIESGO.

.Fatiga física por manejo de cargas.

FACTOR DE RIESGO.

.Manipulación de elementos pesados.

MEDIDAS PREVENTIVAS.

Todos los materiales y objetos que se utilizan si sobrepasan los 10 Kg hacerlo con ayuda mecánica.

En caso de personal sensible o embarazada no debe levantar más de 3 Kg de peso.

Hacerlo con las piernas paralelas, flexionando y teniendo recta la espalda, para coger desde el suelo. Antes hay que saber dónde se va a colocar.



GRACIAS
POR SU ATENCIÓN!!

